FORS

Four

FCSE

Mode d’emploi

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.
Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les instructions importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

- ▶ Indication d'étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.
- – Indication pour la réaction de l'appareil à l'étape de travail que vous avez réalisée.
- ■ Indication pour une énumération.

Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

Type	No de modèle	Système de mesure
FCSE-55	726	55-762
FCSE-60	747	60-600

En cas de divergences d'un modèle à l'autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte.

© FORS AG/SA, CH-2557 Studen, 2010

Table des matières

Consignes de sécurité **5**
Avant la première mise en service 5
Utilisation conforme à l'usage prévu 6
Si vous avez des enfants 7
Utilisation 7

Description de l'appareil **10**
Structure 10
Eléments de commande et d'affichage 11
Espace de cuisson 12
Accessoires 13

Utilisation **15**
Première mise en service 16
Exemple 16
Sélectionner le mode de fonctionnement 17
Modifier le mode de fonctionnement 17
Sélectionner la température de l'espace de cuisson 17
Contrôler/modifier la température de l'espace de cuisson . 18
Déclencher 18

Réglages utilisateur **19**
Sécurité enfants 21
Affichage de l'heure 21
Signal acoustique 22
Unité de température 22
Format de l'heure 22
Réglages d'usine 22

Fonctions de l'horloge **23**
Régler et modifier l'heure 23
Minuterie 24
Durée de fonctionnement 25
Démarrage différé 27

Modes de fonctionnement **30**
Réchauffage rapide 34

Conseils de réglage **35**
Utilisation optimale 35
Tableaux de cuisson 36

Trucs et astuces **51**
Economiser de l'énergie 53

Options **54**
Tiroir chauffant 54

Nettoyage et entretien **55**
Nettoyage extérieur 55
Nettoyer la porte de l'appareil 56
Retirer la grille de guidage 57
Remplacez le joint de la porte 58
Nettoyer les accessoires 59
Nettoyer l'espace de cuisson émaillé 59
Remplacer l'ampoule 60

Comment éliminer soi-même des pannes **61**
Que faire lorsque 61
A la suite d'une coupure de courant 64

Accessoires et pièces de rechange **65**

Caractéristiques techniques **67**

Elimination **68**

Notes **69**

Index **72**

Service de réparation **75**

Brèves instructions **76**

Consignes de sécurité

L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Conformément aux exigences de la norme CEI 60335-1:

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être monté et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien qualifié.
- Eliminez les emballages conformément aux prescriptions locales.
- Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez prendre connaissance des remarques figurant sous 'Première mise en service'.
- Procédez aux réglages utilisateur souhaités.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments d'un foyer. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour flamber un mets ou cuire avec une grande quantité de graisse! En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.
- N'utilisez jamais l'appareil pour sécher des animaux, des textiles et du papier!
- Ne utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre 'Service après-vente'. En cas de besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers. Le nouveau propriétaire pourra ainsi prendre connaissance des informations concernant le bon usage de l'appareil et des conseils correspondants.

Si vous avez des enfants

- Les emballages p. ex. films plastiques et polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement! Tenez les emballages hors de portée des enfants.
- L'appareil est conçu pour être utilisé par des adultes qui ont pris connaissance de ce mode d'emploi. Les enfants ne peuvent souvent pas discerner les risques encourus par l'utilisation des appareils électriques. Veuillez faire preuve de vigilance et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – ils pourraient se blesser.
- Utilisez la possibilité offerte par la sécurité enfants.

Utilisation

- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service après-vente.
- Dès qu'un disfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Veillez à ce que les câbles de raccordement d'autres appareils électriques ne se coincent pas dans la porte de l'appareil. L'isolation électrique pourrait être endommagée.
- Si le câble de raccordement de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente afin d'éviter tout danger.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger ou d'animal dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l'espace de cuisson des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson ou dans le tiroir chauffant/à ustensiles d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, bombes aérosols de nettoyage de four, etc.
- Quand vous utilisez le gril, laissez la porte de l'appareil fermée. La chaleur pourrait sinon endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.

Attention, risque de brûlures!

- L'appareil devient très chaud durant l'utilisation.
- Lors de la cuisson, de la chaleur se dégage. La porte de l'appareil, surtout la partie en verre, peut être très chaude. Risque de brûlures, ne touchez pas l'appareil et éloignez les enfants!
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de l'espace de cuisson. En présence de vapeur dans l'espace de cuisson, ne placez pas vos mains à l'intérieur!
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer, par exemple, des travaux de nettoyage.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau, risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée. Déclenchez l'appareil et interrompez l'alimentation électrique.
- Les accessoires chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessures!

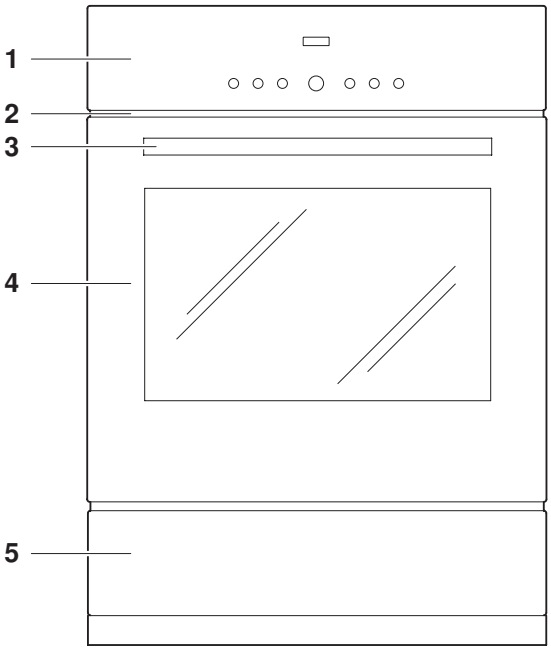
- Veillez à ce que personne ne place ses doigts dans les charnières de l'appareil, faute de quoi ceux-ci pourraient être coincés lorsque vous déplacez la porte. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.

Eviter des dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Avec les modes de fonctionnement , , et ne placez pas de moules, bacs de cuisson, etc. directement sur le fond de l'espace de cuisson.
- Ne placez pas de film protecteur ni de feuille aluminium sur le fond de l'espace de cuisson. Cela endommage l'appareil.
- Dans l'espace de cuisson, ne utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- La découpe à l'aide de couteaux ou de molettes dans la plaque à gâteaux originale entraîne des dommages visibles.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. L'eau pénétrant dans l'appareil entraîne des dommages sur celui-ci.

Description de l’appareil

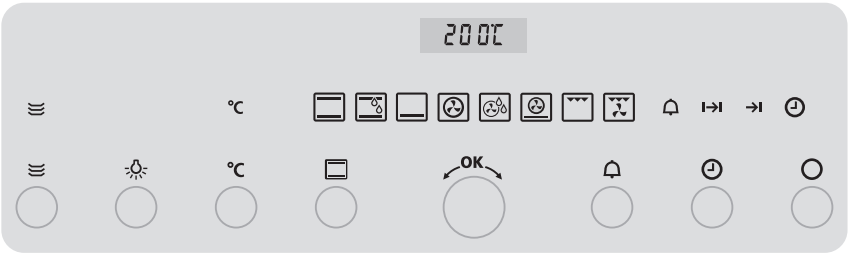
Structure



1 Eléments de commande et d’affichage
2 Ouverture d’aération
3 Poignée de la porte
4 Porte de l’appareil
5 Tiroir de l’appareil/tiroir chauffant *

* en fonction du modèle

Eléments de commande et d'affichage



Touches

≋	Tiroir chauffant *	OK	Bouton de réglage
☼	Eclairage	🔔	Minuterie
°C	Température de l'espace de cuisson	🕘	Heure, durée de fonctionnement, heure d'arrêt
▭	Mode de fonctionnement	○	Arrêt

Affichage

200°C Température

14:25 Heure, durée de fonctionnement, heure d'arrêt, minuterie

Symboles

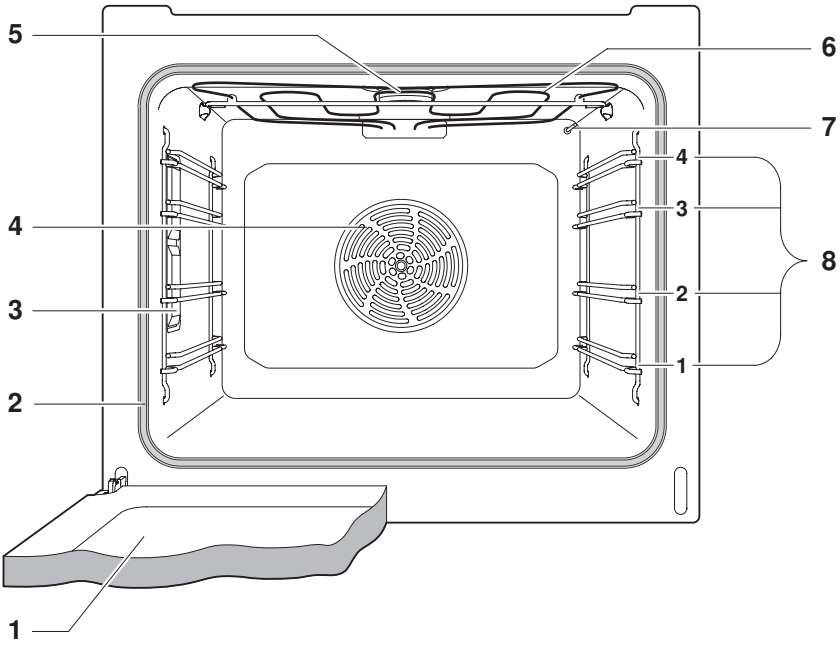
≋	Tiroir chauffant *	I→I	Durée de fonctionnement
°C	Température de l'espace de cuisson	→I	Heure d'arrêt
🔔	Minuterie	🕘	Heure

▭ Modes de fonctionnement

* en fonction du modèle

Espace de cuisson

Ne placez pas de garniture de protection ni de feuille aluminium sur le fond de l'espace de cuisson.



1 Porte de l'appareil
2 Joint de la porte
3 Eclairage
4 Ventilateur d'air chaud
5 Ventilation de l'espace de cuisson
6 Gril/chaleur de voûte
7 Sonde de température de l'espace de cuisson
8 Niveaux avec identification

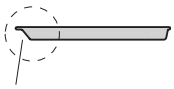
La chaleur de sole se trouve sous le fond de l'espace de cuisson.

Accessoires

Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur des plaques à gâteaux émaillées. Cela entraîne des dommages visibles.

Plaque à gâteaux originale avec TopClean

- Moule pour les tartes et les petits fours
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque à gâteaux originale n'est que partiellement recouverte lors de la cuisson, des déformations peuvent survenir. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend alors la forme d'origine lorsqu'elle refroidit.



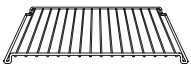
1

► Le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux originale doit toujours être enfoncé jusqu'au fond de la paroi arrière de l'espace de cuisson.

► Utilisez exclusivement la plaque à gâteaux originale dans la position normale – et non à l'envers.

Grille

- Niveau pour les plats à rôtis et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.

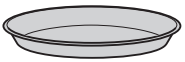


- Pour laisser refroidir une pâtisserie

Lors de la préparation de pains et de quiches congelés,

► revêtiez la grille de papier sulfurisé ou utiliser une plaque à gâteaux ronde.

Les accessoires suivants ne sont pas compris dans la livraison.



Plaques à gâteaux rondes avec TopClean

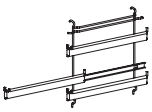
- Moules pour les tartes et les quiches

Disponibles en 3 tailles

Moule en porcelaine

- Pour la préparation de différents plats tels que lasagne, gratins de pomme de terre, etc.
- Pour griller des rôtis, poulets, etc.
- Pour maintenir des plats au chaud

Disponible en 3 tailles



Support de plaques coulissant

- Pour extraire une ou plusieurs plaques à gâteaux/ grille de l'espace de cuisson en toute sécurité, p. ex. pour arroser un rôti ou retirer des moules

Utilisation

Le mode de fonctionnement, la température de l'espace de cuisson, la durée de fonctionnement, l'heure d'arrêt ainsi que différentes autres fonctions peuvent être sélectionnés en effleurant une ou plusieurs fois la touche correspondante – lorsque l'appareil est éteint.

- Le symbole de la fonction sélectionnée est allumé ou clignote.
- Une proposition clignote sur l'affichage numérique.
- En tournant le bouton de réglage OK, vous modifiez le réglage.
- En pressant le bouton de réglage OK, vous confirmez le réglage ou l'appareil reprend automatiquement celui-ci au bout de 10 secondes.
- D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.
- Un effleurement de la touche ◯ permet de déclencher l'appareil.

Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez effectuer les opérations suivantes:

- ▶ Retirez le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- ▶ Si 12:00 clignote sur l'afficheur numérique, tournez le bouton de réglage OK et réglez l'heure.

En pressant le bouton de réglage OK, vous pouvez passer des heures aux minutes.
En tournant, vous pouvez régler les heures ou les minutes.
En pressant le bouton de réglage OK, vous confirmez le réglage.

- ▶ Nettoyez l'espace de cuisson et les accessoires.
- ▶ Faites chauffer l'appareil vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de fonctionnement et la température maximum d'espace de cuisson pendant environ 1 heure. Etant donné qu'il peut alors y avoir un certain dégagement d'odeur et de fumée, bien aérer la pièce durant cette période.

Exemple

Lors de la cuisson, de la chaleur se dégage. Risque de brûlures! Utilisez des gants de protection ou des maniques. Eloignez les enfants.

Les symboles sont expliqués dans les 'Conseils de réglage'. Les tableaux de 'conseils de réglage' indiquent:

		°C			min	
Cake		165–175	oui	2	50–65	

- ▶ Introduisez la grille au niveau 2.
- ▶ Poursuivre la commande comme décrit aux pages suivantes.

Sélectionner le mode de fonctionnement

▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement .
  – 200°C clignote sur l'afficheur numérique.
  – Les symboles °C et clignotent.

Modifier le mode de fonctionnement

▶ Effleurez la touche plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de fonctionnement sélectionné s'affiche.

Sélectionner la température de l'espace de cuisson

▶ Effleurez la touche °C.

▶ Tournez le bouton de réglage OK et modifiez la température de l'espace de cuisson pour la régler à 170°C.

▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage OK.
  – Le symbole °C est allumé.
  – Lorsque l'espace de cuisson est chaud, un signal acoustique retentit.

Il est recommandé de régler la température moyenne proposée dans les 'Conseils de réglage'.

▶ Placez le moule à cake sur la grille.

Contrôler/modifier la température de l'espace de cuisson

▶ Effleurez la touche °C.
  – La température de l'espace de cuisson réglée clignote sur l'afficheur numérique.
  – Le symbole °C clignote.

En tournant le bouton de réglage OK, vous pouvez modifier la température de l'espace de cuisson.

Retirer le mets

De l'air chaud peut s'échapper de l'espace de cuisson à l'ouverture de la porte. Risque de brûlure!
Les accessoires chauffent. Risque de brûlure! Utilisez des gants de protection ou des maniques.

▶ Lorsqu'il est cuit, retirez le cake de l'espace de cuisson.

Déclencher

▶ Effleurez la touche ◯.
  – Les symboles °C et ▭ s'éteignent.

L'appareil est éteint lorsqu'aucun symbole n'est allumé.
Le ventilateur peut continuer à fonctionner.

▶ Laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.

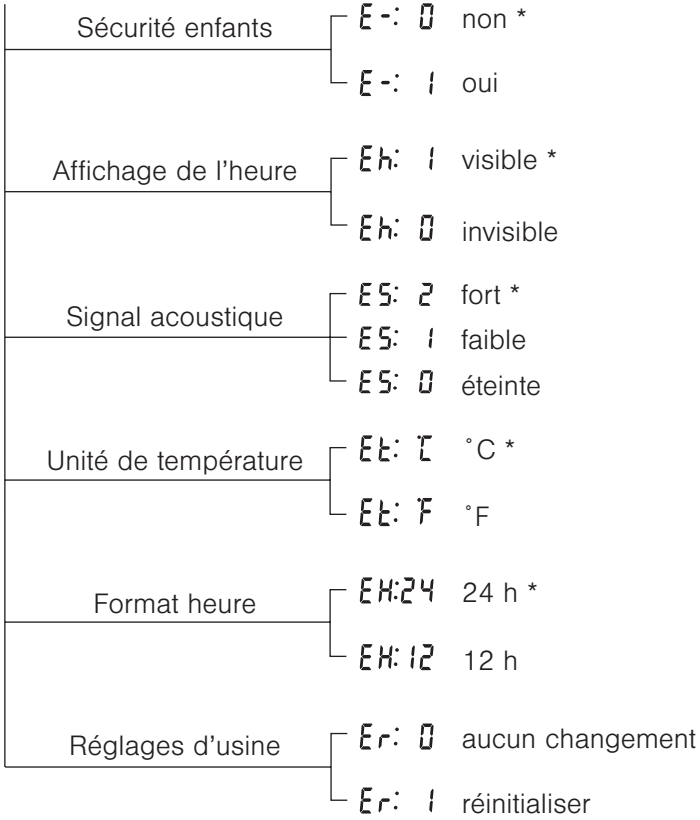
Réglages utilisateur

Vous pouvez adapter les réglages.

- ▶ Appareil déclenché, gardez le bouton de réglage OK enfoncé pendant 5 secondes.
  - – L'afficheur numérique indique EEEE.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage OK.
  - – L'afficheur numérique indique E-: 0 pour «Sécurité enfants non».
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, vous sélectionnez le réglage.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage OK.
  - – Sur l'afficheur numérique, Eh: 1 clignote p. ex. pour «Affichage de l'heure visibile».
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, vous faites passer l'afficheur numérique sur Eh: 0 pour «Affichage de l'heure invisibile».
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous pouvez confirmer le réglage.
- ▶ En pressant la touche ◯, vous terminez le réglage.

Après une coupure de courant, les réglages sont conservés.

Réglages possibles



* Réglage d'usine

Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter un enclenchement involontaire de l'appareil.

Si, alors que la sécurité enfants est activée, la touche ▭/OK ou ≋ est effleurée

– un double signal acoustique retentit et
– l'effleurement de la touche reste sans effet.

Commande avec sécurité enfants active

▶ Maintenez la touche ◯ enfoncée et effleurez la touche ▭/OK ou ≋.
  – La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire comme à l'accoutumée.
  – 10 minutes après le déclenchement de l'appareil, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Les touches ☼/🔔 et 🕒 peuvent être utilisées directement indépendamment de la sécurité enfants.

Affichage de l'heure

Avec le réglage «invisible», les affichages restent sombres lorsque l'appareil est déclenché. La consommation de courant peut ainsi être réduite. Lorsque l'appareil est enclenché, l'heure est affichée.

La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur Eh: 0, «Affichage de l'heure non visible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives. Une fois la cuisson terminée, tous les affichages s'éteignent.

Signal acoustique

Il peut être réglé à deux volumes sonores différents ou désactivé.

■ fort	volume maximum
■ faible	volume réduit
■ éteint	le signal acoustique est désactivé

En cas de dérangement, le signal acoustique retentit même lorsque le réglage est réglé sur «éteint».

Unité de température

L'unité de température peut être sélectionnée entre «°C» et «°F»:

■ °C	Degrés Celsius
■ °F	Degrés Fahrenheit

Format de l'heure

Avec le réglage «24 h», le format européen est actif, avec «12 h», il s'agit du format américain (a. m./p. m.).

Réglages d'usine

Si un ou plusieurs réglages d'utilisateur ont été modifiés, ils peuvent être réinitialisés au réglage d'usine.

Fonctions de l’horloge

Les fonctions de l’horloge suivantes sont disponibles:

- Heure
- Minuterie – vous pouvez toujours utiliser celle-ci indépendamment des autres fonctions
- Durée de fonctionnement – déclenchement contrôlé de l’appareil
- Démarrage différé – enclenchement et déclenchement contrôlés de l’appareil

Lorsque l’appareil est déclenché, la luminosité de l’affichage de l’heure est réduite de 24 h à 6 h.
Si le format d’heure EH: 12 est sélectionné, la luminosité n’est pas réduite.

Régler et modifier l’heure

L’heure ne peut pas être modifiée lorsque l’appareil est en service ou qu’un démarrage différé est réglé.

▶ Effleurez la touche ⏲.
  – Les heures clignotent sur l’afficheur numérique.
  – Le symbole ⏲ clignote.
▶ Tournez le bouton de réglage OK et réglez les heures.
▶ Effleurez la touche ⏲ ou pressez le bouton de réglage OK.
  – Les minutes clignotent sur l’afficheur numérique.
  – Le symbole ⏲ clignote.
▶ Tournez le bouton de réglage OK pour régler les minutes.

En pressant le bouton de réglage OK, vous pouvez confirmer le réglage.

Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler

▶ Effleurez la touche 🔔.
- Sur l'afficheur numérique, 0 '00 clignote.
- Le symbole 🔔 clignote.

▶ Tournez le bouton de réglage OK et réglez la durée.

Le réglage se fait

- jusqu'à 10 minutes en pas de 10 secondes, p. ex. 9 '50 = 9 min 50 s.
- à partir de 10 minutes par pas de 1 minute, p. ex. 1h 12 = 1 h 12 min.

La durée maximum est de 9 h 59 min.

En effleurant 1× la touche 🔔, vous pouvez réinitialiser 0 '00 la durée.

▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous démarrez la minuterie.
- Sur l'afficheur numérique, la durée résiduelle qui s'écoule est visible.
- Le symbole 🔔 est allumé.

Au terme de la durée réglée

- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant 1 minute.
- Le symbole 🔔 clignote.

L'effleurement de la touche 🔔 interrompt le signal acoustique.

Contrôler et modifier

▶ Effleurez la touche 🔔.
- La durée résiduelle qui s'écoule clignote sur l'afficheur numérique.
- Le symbole 🔔 clignote.

En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée.

Déclenchement anticipé

▶ Effleurez 2× la touche 🔔.
  – Sur l'afficheur numérique, 0 '00 clignote.
  – Le symbole 🔔 clignote.
▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage OK.

Durée de fonctionnement

Lorsque la durée de fonctionnement est écoulée, le mode de fonctionnement s'arrête automatiquement.

Régler

▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
▶ Préchauffez l'espace de cuisson le cas échéant.
▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson.
▶ Effleurez la touche ⏲.
  – Sur l'afficheur numérique, 0h 15 clignote.
  – Le symbole I→I clignote.
▶ Tournez le bouton de réglage OK et réglez la durée – au maximum 9h59.
▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage OK.

Contrôler et modifier

▶ Effleurez la touche ⏲.
  – La durée résiduelle clignote sur l'afficheur numérique.
  – Le symbole I→I clignote.

En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée.

Déclenchement anticipé

▶ Effleurez la touche ◯.

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée réglée

- l'appareil s'éteint automatiquement
- un long signal acoustique ininterrompu retentit pendant 1 minute
- clignote sur l'afficheur numérique 0 '00
- le symbole I→I clignote
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes.

Prolonger la durée de fonctionnement

▶ Dans les 3 minutes, sélectionnez la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage OK.

Déclencher

▶ Effleurez la touche ◯.
- Les réglages sont effacés.
- L'afficheur numérique indique la chaleur résiduelle.

Démarrage différé

Le démarrage différé est actif lorsque, avec un mode de fonctionnement sélectionné, une durée de fonctionnement et une heure d'arrêt sont définies. L'appareil s'allume et s'éteint automatiquement au moment souhaité.

Les aliments s'altérant facilement ne doivent pas rester trop longtemps à température ambiante.

- ▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson.
- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.

Régler la durée de fonctionnement

- ▶ Effleurez la touche ⏲.
  - – Sur l'afficheur numérique, 0h 15 clignote.
  - – Le symbole I→I clignote.
- ▶ Tournez le bouton de réglage OK et réglez la durée – au maximum 9h59.

Régler le démarrage différé

▶ Effleurez une nouvelle fois la touche ⏲.
- Sur l'afficheur numérique, 8:15 clignote p. ex. – heure d'arrêt sans démarrage différé.
- Le symbole →I clignote.

▶ Tournez le bouton de réglage OK et réglez l'heure d'arrêt.

L'heure d'arrêt souhaitée peut être différée au maximum de 23 heures 59 min. Si le format d'heure EH:12 est sélectionné, le démarrage différé est au maximum de 11 heures 59 min.

▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage OK.
- L'heure est indiquée sur l'afficheur numérique.
- Le symbole →I est allumé.
- Le mode de fonctionnement sélectionné reste éteint jusqu'au démarrage automatique.

Ex.:
▶ Vous sélectionnez le mode de fonctionnement ⍟ et 180 °C.
▶ Vous réglez à 8 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.
▶ Vous réglez l'heure d'arrêt à 11 h 30.
- L'appareil s'enclenche à 10 h 15 et se déclenche à 11 h 30.

Contrôler et modifier

▶ Effleurez 1× la touche ⏲.
- La durée de fonctionnement est visible pendant 3 secondes.

▶ Effleurez 2× la touche ⏲.
- L'heure d'arrêt clignote et peut être modifiée.

La durée de fonctionnement, le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson ne peuvent pas être modifiés.

Déclenchement anticipé

▶ Effleurez la touche ◯.

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée réglée

- l'appareil s'éteint automatiquement
- un long signal acoustique ininterrompu retentit pendant 1 minute
- clignote sur l'afficheur numérique 0 '00
- le symbole I→I clignote
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes.

Prolonger la durée de fonctionnement

▶ Dans les 3 minutes, sélectionnez la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage ↙OK↘.

Déclencher

▶ Effleurez la touche ◯.
- Les réglages sont effacés.
- L'afficheur numérique indique la chaleur résiduelle.

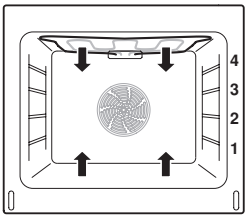
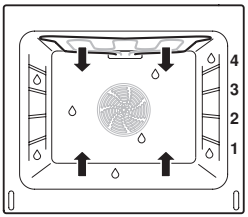
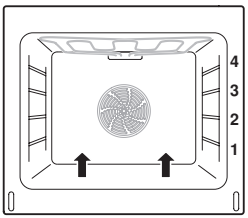
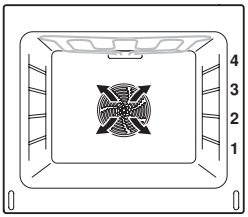
Modes de fonctionnement

► Reportez-vous aux indications figurant dans les 'Conseils de réglage' et 'Trucs et astuces'.

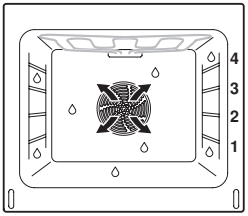
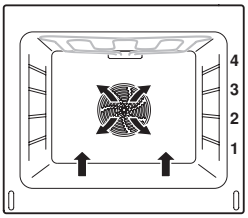
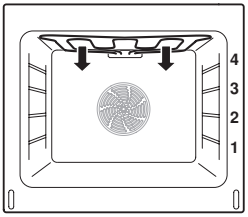
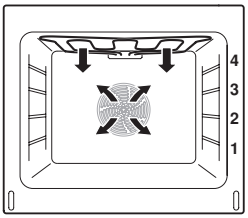
► Sélectionnez le mode de fonctionnement en effleurant la touche ▭ une ou plusieurs fois.

Mode de fonctionnement	Symbole	Plage	Valeur proposée	Niveau
Chaleur voûte et sole		30–280 °C	200 °C	2 (ou 1)
Chaleur voûte et sole humide		30–280 °C	200 °C	2 (ou 1)
Chaleur de sole		30–250 °C	200 °C	2 (ou 1)
Air chaud		30–250 °C	180 °C	2 1 + 3 (ou 1 + 2 + 3)

- ► Placer les moules sur la grille.
- ► Le «biseau» de la plaque à gâteaux originale doit toujours être enfoncé jusqu'au fond de la paroi arrière de l'espace de cuisson.

Application	Chauffage	
Pour les gâteaux, petits fours, pains et rôtis. Pour un résultat croustillant, utilisez une plaque sombre en émail ou un moule noir.	Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en haut et en bas.	
Pour les gratins, soufflés, rôtis, pains et pâtisseries à pâte levée.	Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en bas et en haut. La vapeur qui apparaît est évacuée au minimum de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment est conservée.	
Cuisson intense du fond du gâteau et pour la stérilisation. Pour un résultat croustillant, utilisez une plaque sombre en émail ou un moule noir.	Le chauffage est effectué par les corps de chauffe inférieur.	
Pour les gâteaux, petits fours, pains et rôtis sur 2 ou 3 étages. Sélectionnez une température inférieure de 20 °C à celle de .	L'air de l'espace de cuisson est chauffé par les corps de chauffe derrière la paroi de l'appareil et circule de façon homogène.	

Mode de fonctionnement	Symbole	Plage	Valeur proposée	Niveau
Air chaud humide		30–250 °C	180 °C	2 1 + 3 (ou 1 + 2 + 3)
PizzaPlus		30–250 °C	200 °C	2 (ou 1)
Gril		30–280 °C	250 °C	3 ou 4
Gril-chaleur tournante		30–250 °C	200 °C	2 ou 3

Application	Chauffage
Pour les gratins, soufflés, pains et pâtisseries à pâte levée sur 2 ou 3 niveaux.	L'air de l'espace de cuisson est chauffé par les corps de chauffe derrière la paroi de l'appareil et circule de façon homogène. La vapeur qui apparaît est évacuée au minimum de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment est conservée. 
Pour les pizzas, tartes et quiches. Pour un résultat croustillant, utilisez une plaque sombre en émail ou un moule noir.	Le chauffage est effectué par de l'air chaud et la chaleur de sole. Le fond de l'aliment fait l'objet d'une cuisson plus intense. 
Aliments peu épais à griller (steaks, côtelettes, morceaux de poulet, poissons, saucisses), gratins et toasts. Placez directement l'aliment sur la grille. Revêtiez la plaque à gâteau originale d'une feuille d'aluminium et la pousser sous la grille.	Le chauffage est effectué par les corps de chauffe du gril. 
Aliments épais à griller (poulet ou rôti dans un plat en porcelaine ou en verre), gratin et soufflé.	Le chauffage est effectué par les corps de chauffe du gril. L'air de l'espace de cuisson est soufflé uniformément par le ventilateur d'air chaud. 

Réchauffage rapide

Avec le réchauffage rapide, le préchauffage peut être raccourci. Le réchauffage rapide est possible avec les modes de fonctionnement / / / et .

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Gardez le bouton de réglage OK enfoncé pendant 2 secondes.
  - – Un signal acoustique unique retentit.
  - – clignote sur l'afficheur numérique.
  - – Dès que la température de l'espace de cuisson réglée est atteinte, un signal acoustique retentit.

Conseils de réglage

Explication des symboles

	Mode de fonctionnement
°C	Température de l'espace de cuisson
	Préchauffez jusqu'à ce que la température de l'espace de cuisson soit atteinte
	Niveau
min	Durée en minutes
heures	Durée en heures
	Accessoires

Utilisation optimale

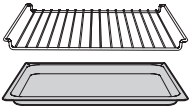
Dans les livres de recettes, les températures de cuisson et de rôtissage recommandées sont en partie trop élevées et les niveaux indiqués ne sont pas optimaux pour cet appareil. Vous trouverez dans les tableaux suivants des indications pour une utilisation optimale.

Tableaux de cuisson

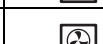
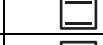
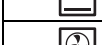
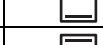
▶ Le «biseau» de la plaque à gâteaux originale doit toujours être enfoncé jusqu'au fond de la paroi arrière de l'espace de cuisson.

Gâteaux, cake

		°C	
Cake, kouglof (chocolat, carotte, marbré, noix, etc.)		165–175	oui
Tarte (chocolat, carotte, noix, etc.)		170–180	oui
Génoise		180–190	oui
Biscuit roulé		190–200	oui
		180–190	oui
Tourte de Linz		170–180	oui
Cuire à l'aveugle la pâte brisée		190–200	oui
Pâte sablée avec fruits		180–190	oui
		170–180	oui
Gâteau-rose, Couronne en pâte levée, Tresse russe		180–200	5 min
Pain d'épice de Lucerne		170–180	oui
Gâteau cuit sur une plaque		180–190	oui
Strudel aux pommes		190–200	oui
Gâteau meringué		130–150	oui
Fond de japonais		150–170	oui
		140–160	oui

	min	
2	50–65	
2	45–55	
2	30–40	
2	7–10	
1 + 3	8–12	
2	45–55	
2	20–25	
2	45–55	
2	45–55	
2	35–45	ou 
2	60–70	
2	20–30	
2	30–35	
3	25–35	
2	20–30	ou
1 + 3	20–30	

Petits gâteaux

		°C	°C
Feuilletés pour apéro		190–200	oui
		180–190	oui
Biscuit en pâte feuilletée fourré (croissant au jambon/ aux noix, etc.)		170–190	oui
Pâtisserie pâte levée		170–190	oui
Eclairs, petits fours		160–180	oui
Macarons		160–180	oui
Brunsli, étoiles à la cannelle		160–180	oui
		150–170	oui
Milanais, Spitzbube		160–170	oui
		150–160	oui
Leckerli de Bâle		170–180	oui
Petits gâteaux à l'anis, anis		130–140	oui
		120–130	oui
Meringues *		100–110	non
Bruschetta, pain à l'ail		200–210	oui
Toast Hawaï		200–220	oui

* Après la cuisson, laisser sécher pendant la nuit.

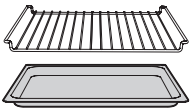
	min	
2	7–15	
1 + 3	7–12	
2 1 + 3	15–25	
2	15–25	
2	25–35	
2	10–15	
2	8–12	
1 + 3	10–15	
2	10–15	
1 + 3	10–15	
2	15–20	
2	20–25	
1 + 3	20–25	
2	45–90	
2	5–10	
2	15–20	

Tarte, pizza

► Avec les fruits congelés ou les fruits frais – très juteux – ne répartir le glaçage sur la tarte qu'au bout de 15 à 20 minutes de cuisson environ.

		°C	°C
Tarte aux fruits		200–210	oui
		170–190	oui
		180–190	oui
Pizza fraîche		200–220	oui
		200–220	oui
		190–200	oui
Pizza surgelée *	–	–	–
Tartes salées (fromage, légumes, oignons)		170–190	oui
		190–200	oui
		170–190	oui

* Selon les indications du fabricant

	min	
2	40–50	
2	40–50	
1 + 3	40–50	
2	20–25	
2	20–25	ou 
1 + 3	20–25	
–	–	
2	35–45	
2	35–45	
1 + 3	35–45	

Pain, tresse

		°C	
Pain		200–210	5 min
		190–200	5 min
Petits pains		210–220	5 min
		190–200	5 min
Tresse		190–200	5 min
		170–190	5 min

Soufflés, gratins

		°C	
Soufflés sucrés		190–200	oui
Gratin (légumes, poisson, pommes de terre)		190–200	oui
Lasagnes, Moussaka		200–210	oui
Légumes gratinés		220–230	oui
		230	5 min

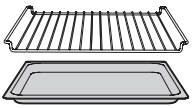
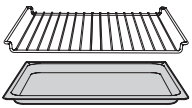
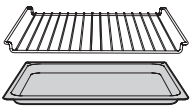
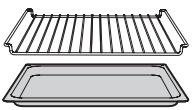
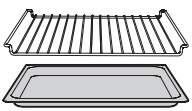
	min	
2	40–50	
1 + 3	40–50	
2	25–30	
1 + 3	25–30	
2	30–40	
1 + 3	30–40	

	min	
2	30–45	
2	30–45	
2	30–40	
2	5–10	
3	5–10	

Viande

		°C	°C
Epaule de veau		200–210	oui
Roastbeef		200–220	oui
Epaule de bœuf		180–190	oui
Collier de porc		200–210	oui
Epaule de porc braisé		180–190	oui
Epaule de porc rôti		210–220	oui
Gigot d'agneau		210–220	oui
Rôti de viande hachée		190–210	oui
Fromage d'Italie		160–170	oui
Filet en croûte		200–210	oui
Côtelettes *		250	5 min
Saucisses *		250	5 min

* Retourner à la moitié de la durée de cuisson.

	min		
2	60–90		
2 1	35–45	et	
2	70–90		
2	60–90		
2 1	60–90	et	
2	60–90		
2 1	100–120	et	
2	50–80	ou	
2	45–60		
2	25–35		
4 3	12–16	et	
4 3	12–16		

Volaille, poisson

		°C	°C
Poulet entier *		180–190	non
Poulet 4 moitiés *		220–230	5 min
Cuisses de poulet *		250	5 min
Poisson entier (truite, dorade, etc.) *		200–220	oui

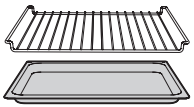
* Retourner à la moitié de la durée de cuisson.

Cuire à basse température

		°C	°C
Filet de bœuf		80–90	non
Roastbeef		80–90	non
Carré de porc		90–100	non

Cuire dans une cocotte en terre

		°C	°C
Poulet		200–220	non
Rôti		200–220	non
Tranches de viande fines		200–220	non

	min	
2 1	60–80	et 
2 1	60–70	
3 2	25–35	
2	20–30	

	heures	
2	2–3	
2	2½–3½	
2	3–4	

	min	
2	60–70	
2	80–90	
2	50–70	

Dessiccation, séchage

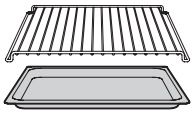
Surveillez la dessiccation et le séchage. En cas de dessiccation excessive, il existe un risque d'incendie!

		°C	
Morceaux ou rondelles de pomme		70	non
Champignons coupés		50–60	non
Herbes		40–50	non
Abricots		60–70	non

- ► N'utilisez que des fruits sains et mûrs ainsi que des champignons frais et des herbes fraîches.
- ► Nettoyez et coupez en morceaux les fruits, champignons et herbes.
- ► Revêtiez les plaques à gâteaux originales ou la grille de papier sulfurisé, répartissez les aliments sur celle-ci et enfournez au niveau approprié.

Une grille et deux plaques à gâteaux originales au maximum peuvent être utilisées simultanément.

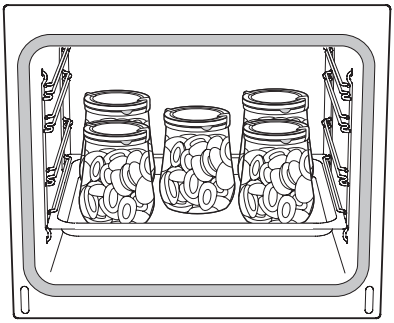
- ► Coincez une cuillère en bois entre le panneau de commande et la porte de l'appareil de sorte à conserver une fente d'environ 2 cm.
- ► Tournez les aliments à intervalles réguliers afin de garantir une dessiccation plus homogène.

	heures	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	7 – 8	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	5–8	ou 
2 1 + 3 1 + 2 + 3	3–5	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	14–16	

Stérilisation, mise en bocal

La stérilisation consiste dans la mise en bocaux d'aliments dans un but de conservation. Il est possible de placer 5 bocaux au maximum simultanément dans l'espace de cuisson.

- ▶ N'utilisez que des bocaux nullement endommagés d'une contenance maximum de 1 litre.
- ▶ Introduisez la plaque à gâteaux originale au niveau 1.
- ▶ Remplissez les aliments de façon homogène dans les bocaux et fermez les bocaux conformément aux instructions du fabricant.
- ▶ Placez les bocaux sur la plaque à gâteaux originale conformément à l'illustration. Les bocaux ne doivent pas se toucher.



- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement ⊟ 150 °C.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage OK.
  - – Au bout de 60 à 90 minutes environ, de petites bulles remontent à faibles intervalles dans le liquide.
- ▶ Réglez la température de l'espace de cuisson à 30 °C et laissez les bocaux dans l'espace de cuisson pendant 40 minutes.
- ▶ En effleurant la touche ◯, déclenchez l'appareil puis laissez la porte de l'appareil en position encliquetée.
- ▶ Laissez totalement refroidir les bocaux dans l'espace de cuisson.
- ▶ Retirez les bocaux puis contrôlez leur étanchéité.

Trucs et astuces

Air chaud

Pâtisseries et rôtis

Résultat	Remède
■ La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.	► Réduisez légèrement la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolongez la durée.

Gâteau

Résultat	Remède
■ Le gâteau s'effondre.	► Comparez vos réglages aux 'Conseils de réglage'. ► Baissez la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolongez la durée. ► Malaxez assez longtemps la pâte et l'enfourner dès que c'est prêt. ► Pour la pâte à biscuit, mélangez plus longtemps le jaune d'œuf/blanc d'œuf, incorporez soigneusement sous la pâte et enfournez dès que c'est prêt. ► Respectez la quantité de levure.

Différence de brunissement

Résultat	Remède
■ La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.	▶ Baissez la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et adaptez la durée. ▶ Pour [⊛], [⊛] et [⊛] vérifiez si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux des 'Conseils de réglage'. ▶ Pour la cuisson sur un niveau, sélectionnez [▭]. ▶ Ne placez pas les moules ou les pâtisseries élevées directement devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
■ Sur une plaque à gâteaux, une pâtisserie est plus claire que sur l'autre.	▶ Comparez vos réglages aux 'Conseils de réglage'. ▶ Laissez la plaque à gâteaux à la pâtisserie plus claire cuire plus longtemps.

Une différence de brunissement est normale. Le brunissement sera plus régulier si la température de l'espace de cuisson est baissée.

Economiser de l'énergie

Les modes de fonctionnement et requièrent relativement moins d'énergie que les modes et .

- ▶ Evitez d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- ▶ N'allumez l'éclairage que lorsque vous en avez besoin.
- ▶ Utilisez la chaleur résiduelle: à partir d'une durée de 30 minutes, éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, sauf pour le soufflé, le biscuit, la pâte à choux et la pâte feuilletée.
- ▶ Réchauffer aussi brièvement que nécessaire.
- ▶ Ne préchauffez l'espace de cuisson que lorsque le résultat de cuisson en dépend.

La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur Eh: 0, «Affichage de l'heure non visible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives. Une fois la cuisson terminée, tous les affichages s'éteignent.

Options

Tiroir chauffant

N’entreposez pas d’aliments ou de matériaux sensibles aux températures ou inflammables dans le tiroir chauffant!

Le tiroir chauffant permet de chauffer la vaisselle ou de maintenir brièvement au chaud des plats couverts.

- ▶ En effleurant la touche ≋ vous pouvez allumer ou éteindre le tiroir chauffant.
- ▶ Préchauffez la vaisselle pendant env. 1 heure.

Le tiroir chauffant se déclenche automatiquement au bout de 12 heures.

Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage, laissez refroidir l'appareil et les accessoires. N'utilisez en aucun cas de produits nettoyants abrasifs ou très corrosifs. N'utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent les surfaces.

Nettoyage extérieur

- ▶ Eliminez les salissures ou les restes de produits nettoyants immédiatement.
- ▶ Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, dans le sens de polissage). Puis séchez en frottant avec un chiffon doux.
- ▶ Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle. Essuyer ensuite avec un chiffon doux.

Tiroir de l'appareil/tiroir chauffant

Pour le nettoyage, il est possible de retirer le tiroir.

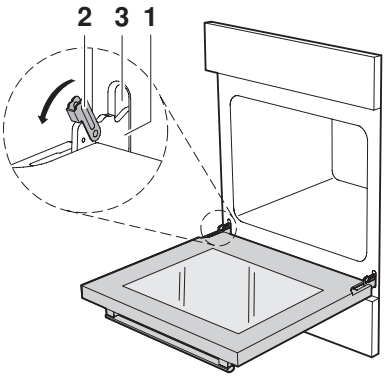
- ▶ Tirez le tiroir jusqu'à la butée, soulevez-le légèrement et retirez-le par l'avant.

Nettoyer la porte de l'appareil

▶ Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle. Essuyer ensuite avec un chiffon doux.

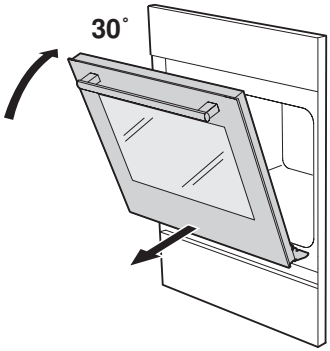
Retirer la porte de l'appareil

Attention lors du retrait et de la mise en place de la porte de l'appareil. Celle-ci pèse env. 9 kg. Risque de blessure!



▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil.

▶ Aux deux charnières **1**, rabattre totalement vers l'avant les étriers **2**.



▶ Fermez la porte totalement jusqu'à la butée (env. 30°).

▶ Retirez la porte de l'appareil vers l'avant.

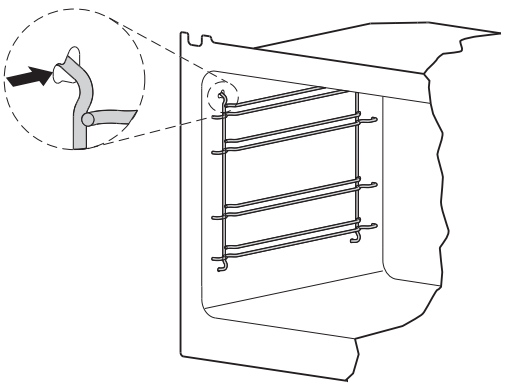
Mettez en place la porte de l'appareil

▶ Introduisez les deux charnières **1** par l'avant dans l'ouverture **3**.

▶ Ouvrez complètement la porte de l'appareil et fermez les étriers **2** vers l'arrière.

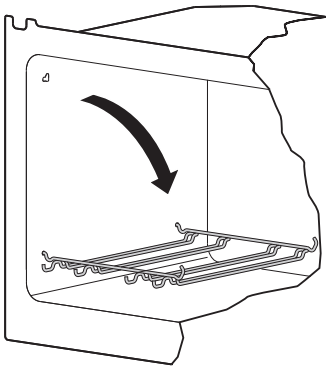
Retirer la grille de guidage

▶ Enfoncez vers l'arrière la grille de guidage en haut et la retirez de l'ouverture.



▶ Basculez la grille de guidage vers le milieu de l'espace de cuisson et soulevez-la de l'ouverture en bas.

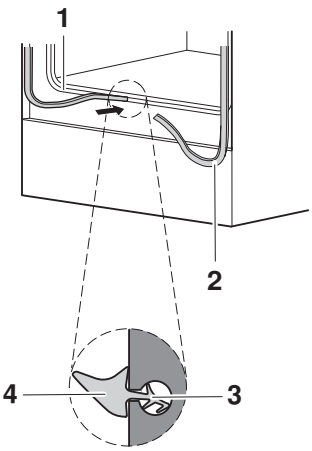
▶ Montage dans l'ordre inverse.



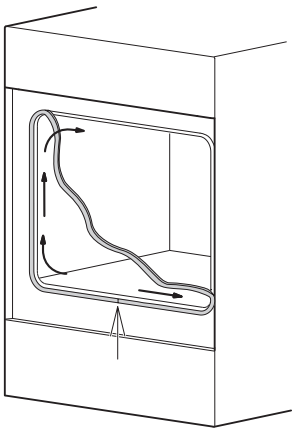
Remplacez le joint de la porte

- ▶ Retirez le joint de porte usagé.
- ▶ Nettoyez la rainure **1** à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- ▶ Enfoncez les extrémités du nouveau joint de porte **2** dans la rainure en bas, au milieu du cadre.

Les extrémités doivent se toucher, mais pas être l'une sur l'autre.



- ▶ Veillez à ce que la partie plus étroite **3** du joint soit enfoncée dans la rainure. La partie la plus épaisse **4** ne doit pas se trouver dans la rainure.



- ▶ Enfoncez le joint depuis le bas, de sorte à ce qu'il soit réparti uniformément dans la rainure.

Nettoyer les accessoires

- La grille et la grille de guidage peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux originale peut être nettoyée au lave-vaisselle mais sa propriété anti-adhérente TopClean s'en trouve amoindrie.
- Le joint de la porte peut être nettoyé à l'eau de vaisselle.

Nettoyer l'espace de cuisson émaillé

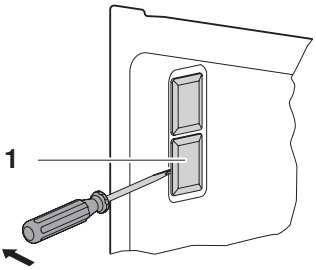
Ne pas tordre la sonde de température ni les corps de chauffe lors du nettoyage.
N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs. N'utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent la surface et la propriété anti-adhérente TopClean.

► Nettoyez les salissures si possible lorsque l'espace de cuisson est tiède avec un chiffon humide. Utilisez un chiffon doux humidifié d'eau de vaisselle puis essuyez avec un chiffon doux.

► Utilisez les produits de nettoyage de four courants et respectez les indications du fabricant.

Remplacer l'ampoule

Débranchez l'appareil du secteur, retirez le fusible ou déclenchez le coupe-circuit.
L'ampoule et l'appareil chauffent pendant leur fonctionnement! Laissez-les tout d'abord refroidir.



- ► Retirez la grille de guidage de gauche.
- ► Placez un tournevis au milieu du bord en verre et retirez le verre de lampe **1** précautionneusement de son support.
- ► Dévissez l'ampoule défectueuse.
- ► Revissez précautionneusement la nouvelle ampoule.
- ► Introduisez le verre de lampe **1** dans le support.
- ► Refixez la grille de guidage.
- ► Rebranchez l'appareil sur le secteur, revissez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit.

Comment éliminer soi-même des pannes

Ci-après figure une liste des dérangements que vous pourrez éliminer vous-même simplement selon la procédure décrite. Si un autre dérangement s'affiche ou si le dérangement ne peut être supprimé, veuillez appeler le service après-vente.

Avant d'appeler le service après-vente, veuillez notez le numéro de fabrication (FN) et le message de dérangement complet, p. ex. F xx/E xx.

Que faire lorsque …

… l'appareil ne fonctionne pas et que l'affichage est sombre

Cause possible	Remède
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	► Remplacer le fusible. ► Réenclencher le coupe-circuit automatique.
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	► Appeler le service après-vente.
■ Interruption dans l'alimentation en courant.	► Contrôler l'alimentation en courant.

… l'éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	▶ Remplacez le fusible. ▶ Réenclenchez le coupe-circuit automatique.
■ Interruption dans l'alimentation en courant.	▶ Contrôlez l'alimentation en courant.
■ Ampoule défectueuse.	▶ Remplacez l'ampoule.

… pendant l'utilisation du gril, une forte fumée se dégage

Cause possible	Remède
■ Les aliments sont trop près des corps de chauffe.	▶ Vérifier si le niveau choisi correspond à celui des 'conseils de réglage'.
■ La température de l'espace de cuisson est trop élevée.	▶ Réduire la température de l'espace de cuisson.

... F xx clignote en alternance avec E xx

Cause possible	Remède
■ Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	► Validez l'affichage de dérangement en effleurant la touche ◯. ► Interrompez l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ► Rétablissez l'alimentation électrique. ► Si le dérangement apparaît à nouveau, notez le numéro FN et le message de dérangement complet. ► Interrompez l'alimentation électrique. ► Appelez le service.

... U xx clignote en alternance avec E xx

Cause possible	Remède
■ Dérangement dans l'alimentation électrique.	► Validez l'affichage de dérangement en effleurant la touche ◯. ► Interrompez l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ► Rétablissez l'alimentation électrique. ► Si le dérangement apparaît à nouveau, notez le numéro FN et le message de dérangement complet. ► Interrompez l'alimentation électrique. ► Appelez le service.

A la suite d'une coupure de courant

Après une coupure de courant 12:00 et le symbole ⏲ clignotent sur l'afficheur numérique.

- ▶ Tournez le bouton de réglage OK et réglez les heures.
- ▶ Confirmez en pressant le bouton de réglage OK.
- ▶ Tournez le bouton de réglage OK et réglez les minutes.
- ▶ Confirmez l'heure en pressant une nouvelle fois le bouton de réglage OK.

Les réglages utilisateur sont conservés.

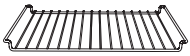
Accessoires et pièces de rechange

Pour vos commandes, veuillez indiquer le no de modèle et la désignation précise.

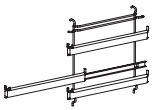
Accessoires

Plaque à gâteaux originale
avec TopClean *

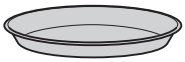
Grille *



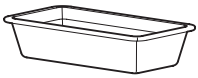
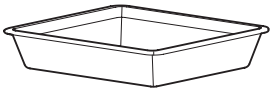
Support de plaques coulissant



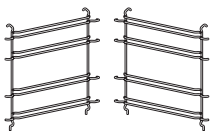
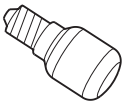
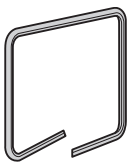
Plaques à gâteaux rondes
avec TopClean
ø 24 cm/ø 29 cm/ø 31 cm



* Compris dans la livraison

		largeur × hauteur × profondeur [mm]
Moule en porcelaine		325 × 65 × 177
Moule en porcelaine		325 × 65 × 265
Moule en porcelaine		325 × 65 × 354

Pièces de rechange

Grille de guidage gauche/droite	
Ampoule	
Joint de la porte	

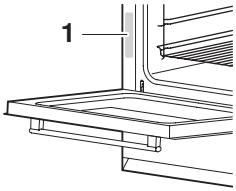
Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

▶ Voir notice d'installation

Raccordement électrique

▶ Voir plaque signalétique **1**



Note pour instituts d'essai

La classe d'efficacité énergétique selon EN 50304/EN 60350 est définie avec les modes de fonctionnement et .
La détermination du volume utile au sens de EN 50304/EN 60350 se fait avec les grilles de guidage démontées.

Mesure de la température de l'espace de cuisson

La température de l'espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l'espace de cuisson vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

Standby-réduction automatique de la consommation

Pour éviter une consommation inutile d'énergie, cet appareil est équipé d'un standby-réduction automatique de la consommation.

La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur Eh: 0, «Affichage de l'heure non visible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

Elimination

Emballage

- Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récuperation et la réutilisation de ce produit.

Notes

Index

A

Accessoires 13, 65
  Commander 75
  Nettoyer 59
Affichage 11
Affichage de l'heure 20, 21
  Clignote 64
Air chaud 30, 51
Air chaud humide 32
Ampoule 60
Avant la première mise en service 5

B

Brèves instructions 76

C

Cake 36
Caractéristiques techniques 67
Centre de service 75
Chaleur de sole 30
Chaleur de voûte 12
Chaleur voûte et sole 30
Chaleur voûte et sole humide 30
Cocotte en terre 46
Commandes 75
Comment éliminer soi 61
Conseils de réglage 35
Consignes de sécurité
  Avant la première mise en service 5
  Si vous avez des enfants 7
  Utilisation 7
  Utilisation conforme à l'usage prévu 6
Contrat d'entretien 75
Coupure de courant 64
Cuire à basse température 46
Cuire dans une cocotte en terre 46

D

Déclencher 18, 26, 29
Démarrage différé 27
  Régler 27
Dérangements 75
Description de l'appareil 10
Désinstallation 68
Dessiccation 48
Différence de brunissement 52
Dimensions extérieures 67
Domaine de validité 2
Durée de fonctionnement 25

E

Eclairage 12
Economiser de l'énergie 53
Eléments d'affichage 11
Eléments de commande 11
Elimination 68
Emballage 68
Enfants 7
Entretien 55
Espace de cuisson
  Mesure de la température 67
  Nettoyer 59
  Ventilation 12
Explication des symboles 35

F

Fonctions de l'horloge 23
Format de l'heure 20, 22

G
Gâteaux ... 36
Gratins ... 42
Gril ... 12, 32
Gril-chaleur tournante ... 32
Grille ... 13
Grille de guidage ... 57

H
Heure d'arrêt ... 27

I
Instituts d'essai ... 67

J
Joint de la porte ... 12
  Remplacer ... 58

M
Message F/E ... 63
Messages U/E ... 63
Minuterie ... 24
Mise en bocal ... 50
Mise en service ... 5, 16
Modes de fonctionnement ... 30
  Modifier ... 17
  Sélectionner ... 17
Moule en porcelaine ... 14

N
Nettoyage ... 55
Nettoyage extérieur ... 55
Niveaux ... 12
No de modèle ... 2

O
Options ... 54

P
Pain ... 42
Petits gâteaux ... 38
Pièces de rechange ... 66
  Commander ... 75
Pizza ... 40
PizzaPlus ... 32
Plaque à gâteaux originale ... 13
Plaque à gâteaux ronde ... 14
Plaque signalétique ... 67
Poisson ... 46
Porte de l'appareil ... 12
  Retirer ... 56
Préchauffage ... 53
Première mise en service ... 16

Q
Questions ... 75

R
Raccordement électrique ... 67
Réchauffage rapide ... 34
Réglage d'usine ... 22
Réglages d'usine ... 20
Réglages utilisateur ... 19
Régler l'heure ... 23
Retirer le mets ... 18

S
Séchage ... 48
Sécurité ... 68
Sécurité enfants ... 20, 21
Service de réparation ... 75
Signal acoustique ... 20, 22
Sonde de température de l'espace de cuisson ... 12
Soufflés ... 42
Standby ... 67
Stérilisation ... 50
Structure ... 10
Support de plaques coulissant ... 14
Symboles ... 2, 11

T
Tableaux de cuisson 36
Tarte 40
Température de l'espace de cuisson
Contrôler/modifier 18
Sélectionner 17
Tiroir chauffant 10, 54
Nettoyer 55
Tiroir de l'appareil 10
Nettoyer 55
Touches 11
Tresse 42
Trucs et astuces 51
Type 2

U
Unité de température 20, 22
Utilisation 15
Exemple 16
Utilisation optimale 35

V
Ventilateur d'air chaud 12
Viande 44
Volaille 46

Service de réparation

Le chapitre 'Comment éliminer soi-même des pannes' vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement. Vous économisez ainsi les services d'un monteur et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN		Appareil	

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

▶ Ouvrez la porte de l'appareil.
  – La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le Centre de service de FORS SA le plus proche avec un téléphone fixe sur le lieu de l'appareil au numéro de téléphone gratuit 0800 55 46 50.

Questions, commandes, contrat d'entretien

Pour des questions et des problèmes administratifs ou techniques ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Studen, tél. 032 374 26 26.
Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

Brèves instructions

Veuillez d'abord lire les consignes de sécurité du mode d'emploi!

Régler l'heure

- ▶ Effleurez la touche ⏲.
- ▶ Tournez le bouton de réglage OK et réglez les heures.
- ▶ Effleurez une nouvelle fois la touche ⏲.
- ▶ Tournez le bouton de réglage OK et réglez les minutes.

Sélectionner le mode de fonctionnement

- ▶ Effleurez la touche ▭ plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'affiche.
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez la température de l'espace de cuisson.

Déclencher l'appareil

- ▶ Effleurez la touche ◯.

Régler la minuterie

- ▶ Effleurez la touche 🔔.
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée.

FORS AG/SA
Schaftenholzweg 8
2557 Studen
Tél. 032 374 26 26, Fax 032 374 26 70
Centre de service: Tél. 0800 55 46 50

J726.081-2